

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang diperlukan untuk tumbuh, berkembang biak, dan mampu untuk beraktivitas serta menjaga kondisi tubuh. Dalam pembentukan karakter makanan baik sifat fisik, kimia, maupun manfaatnya, terdapat komponen-komponen penting seperti air, protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral. Faktor lingkungan, kimia, biokimia, dan mikrobiologi adalah beberapa penyebab makanan sangat mudah mengalami penurunan kualitas. (Fatma; dkk, 2021:1)

Seseorang bisa menyiapkan dan memasak bahan makanannya sendiri untuk memenuhi kebutuhannya. Tetapi pada situasi dan kondisi tertentu, untuk makanan yang ingin segera dikonsumsi maka kebutuhan pangan diperoleh dengan cara membeli pangan yang sudah dimasak. Restoran, rumah makan, dan pedagang kaki lima merupakan tempat yang menjual dan menyediakan makanan yang siap dikonsumsi. Tidak seperti restoran atau rumah makan yang menjual makanan di gedung permanen, pedagang kaki lima (PKL) biasanya berjualan di sembarang tempat, seperti di pinggir jalan, pasar, termasuk di sekolah. (Rahmayani; Simatupang, 2019:166)

Pedagang kaki lima biasanya menjajakan jajanan dengan menggunakan gerobak, kendaraan roda empat, atau walaupun menetap, pedagang hanya menggunakan fasilitas seadanya. Penyediaan air bersih, pengolahan limbah padat

dan limbah cair yang belum memenuhi syarat kesehatan adalah beberapa fasilitas yang sering ditemui pada pedagang kaki lima. Tercemarnya makanan atau minuman yang dijual bisa dipengaruhi oleh kondisi fasilitas dan personal hygiene yang kurang baik. (Rahmayani; Simatupang, 2019:166)

Kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan pedagang kaki lima tentang higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Pada beberapa jenis makanan olahan tradisional yang dijual pedagang kaki lima ditemukan bakteri coliform dan E.coli dalam jumlah yang melebihi standar baku mutu yang ditentukan hal ini berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Adanya bakteri koliform ini menunjukkan adanya kontaminasi silang dari sumber pencemar yang terjadi selama proses pengolahan pangan. Jika kontaminasi silang berlanjut, maka pada suatu saat sumber pencemar yang mengandung bakteri patogen dapat mengakibatkan lebih banyak peluang terjadinya penyakit akibat patogen lebih besar. (Jatmika; Fadila, 2019:402)

Kejadian keracunan akibat makanan di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 1.068 kasus. Dari KLB tersebut sebanyak 5.673 orang terpapar, 3.351 orang mengalami sakit dan 7 orang meninggal dunia. Menurut data dari BPOM pada tahun 2016, sebanyak 20,34% dari seluruh KLB keracunan pangan diakibatkan oleh pangan jajanan/siap saji. (Arifin; Wijayanti, 2019:443)

Hasil rapid survei diare yang dilakukan oleh Subdit Hepatitis dan Penyakit Infeksi Saluran Pencernaan (PISP) menunjukkan bahwa angka kesakitan diare semua umur tahun 2015 adalah 270/1.000 penduduk dan angka kesakitan diare pada balita adalah 843/1.000 balita. (Dinas Kesehatan Kota Metro, 2021)

Diare banyak disebabkan oleh pemakaian air yang tidak bersih dan sehat, pengolahan dan penyiapan makanan yang tidak higienis dan ketiadaan jamban sehat. (Dinas Kesehatan Kota Metro, 2021)

Higiene sanitasi makanan dibutuhkan guna menjamin keamanan pangan mulai dari produksi hingga konsumsi. Makanan bisa tercemar kapan saja dan dimana saja selama persiapan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, transportasi, serta penyajian. Masalah kesehatan dan bahkan kematian dapat terjadi akibat kebersihan makanan yang tidak memadai. (Rahmayani; Simatupang, 2019:167)

Sanitasi merupakan salah satu upaya pengendalian faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan mempengaruhi manusia, terutama hal-hal yang dapat berdampak merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. Menjaga keamanan makanan dan minuman yang disediakan merupakan upaya dari sanitasi makanan. (Fatma; dkk, 2021:3)

Penyajian makanan adalah salah satu prinsip dari hygiene dan sanitasi makanan. Penyajian makanan yang kurang baik, tidak hanya dapat menurunkan nafsu makan seseorang tetapi juga dapat menjadi penyebab tercemarnya bakteri. Makanan jajanan yang disajikan harus menggunakan tempat/peralatan yang higienis, serta aman untuk kesehatan. Semua makanan yang disajikan harus dilindungi dari kontaminasi. Perhatian lebih perlu diberikan pada makanan yang tidak dikemas, makanan siap saji, dan berpotensi berbahaya. (Arifin; Wijayanti, 2019:444)

Berdasarkan pengamatan langsung yang dilakukan penulis, perilaku pedagang kaki lima yang berjualan makanan di area Lapangan Sember Kota Metro umumnya belum memperhatikan syarat-syarat hygiene sanitasi yang baik.

Hal ini dapat dilihat dari beberapa pedagang yang menyajikan makanan dan minuman melakukan kebiasaan yang tidak baik, seperti merokok, berbicara sambil melakukan pekerjaan, serta tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan. Berdasarkan kenyataan tersebut, kemungkinan bahaya penularan penyakit terutama dari makanan yang dijual ke masyarakat dapat saja terjadi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, kebiasaan yang tidak baik saat menyajikan makanan dan minuman masih banyak dilakukan oleh pedagang kaki lima di Lapangan Sember Kota Metro. Oleh karena itu penulis merumuskan masalah tentang bagaimana pengetahuan dan perilaku hygiene pedagang jajanan kaki lima di Lapangan Sember Kota Metro tahun 2023.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran umum pedagang kaki lima di Lapangan Sember Kota Metro Tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui tingkat pengetahuan penjamah pangan tentang hygiene sanitasi makanan di Lapangan Sember Kota Metro.
- b. Diketahui perilaku penjamah pangan tentang hygiene sanitasi makanan di Lapangan Sember Kota Metro.
- c. Diketahui peralatan yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Lapangan Sember Kota Metro.

- d. Diketahui keadaan sarana penjaja yang digunakan oleh pedagang kaki lima di Lapangan Samber Kota Metro.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjungkarang, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi tambahan serta menambah kepustakaan atau referensi untuk penelitian lebih lanjut terutama di bidang Penyehatan Makanan dan Minuman.
2. Manfaat bagi pedagang, hasil penelitian ini dapat memberikan wacana serta masukan berupa saran dan arahan kepada pedagang tentang hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan yang diperdagangkan.
3. Manfaat bagi penulis, penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa pendidikan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjungkarang Jurusan Kesehatan Lingkungan.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan di Lapangan Samber Kota Metro yang dimana penulis melakukan penelitian tentang tingkat pengetahuan dan perilaku tentang hygiene sanitasi makanan yang difokuskan pada tahapan pengolahan dan penyajian makanan, serta peralatan dan keadaan sarana penjaja yang digunakan oleh para pedagang kaki lima di Lapangan Samber Kota Metro.